

LEVULINE®

Monastrell



Levadura natural seleccionada en colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (España)

Para la producción de vinos tintos muy maduros

El nuevo procedimiento de producción **YSEO**, elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.

↔ CAMPO DE APLICACIÓN ↔

LEVULINE MONASTRELL YSEO se seleccionó en España, en Jumilla, por su excelente capacidad de fermentación incluso en el caso de elevado grado de madurez de las uvas. Su resistencia al alcohol y sus propiedades estabilizadoras del color hacen que sea una levadura muy adecuada para la elaboración de vinos producidos en regiones cálidas con alto grado de insolación, especialmente de vinos obtenidos con la variedad Monastrell.

↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- Resistencia al alcohol: muy elevada, de hasta 17%.
- Factor killer.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SO₂: baja.
- Necesidades de nitrógeno: bajas.
- Producción de acetaldehído: menos de 30 mg/L.
- Efectos coloidales:
 - Producción de polisacáridos.
 - Actividad pectinasa (extracción de color).

	Testigo	LEVULINE MONASTRELL
Alcohol (% vol.)	14,20	14,20
AT (g/L)	4,7	4,8
AV (g/L)	0,52	0,38
pH	3,72	3,7
IPT (DO 280 nm)	52,8	58
Glu + Fru (g/L)	1,5	0,5
IC (DO 420 + 520 + 620 nm)	9,6	10,5

Ensayos realizados en bodega comparando una levadura de referencia y LEVULINE MONASTRELL YSEO (con Monastrell Denominación de Origen Jumilla).

↔ DOSIS DE EMPLEO ↔

Vinos tintos 25 – 30 g/hL

↔MODO DE EMPLEO↔



- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C en un contenedor limpio.
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos.
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba añadiendo progresivamente el mosto: la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe exceder los 10°C durante la inoculación.
- Incorporar la levadura al mosto con un remontaje de homogeneización.
- La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
- No se recomienda la rehidratación en el mosto.
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (>13% v/v), se recomienda añadir el protector GENESIS NATIVE durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.

↔ PRESENTACIÓN ↔

Sacos de 0.5 kg - Caja 20 x 0.5 kg.

↔ CONSERVACIÓN ↔

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 años en su embalaje original.

No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar, distribuido por: